

Mousse au Chocolat Douceur Alsa





LES PLUS PRODUIT

- Mousse légère et onctueuse au goût intense de chocolat
- Un meilleur rendement au kilo.
- Sans gélatine de porc et sans arachide
- Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN* : fréquence d'apparition dans le menu non limitée
-Teneur en acides gras trans<0,1%

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Mousse au Chocolat Douceur.

Mode d'emploi : verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur. Incorporer la préparation pour Mousse au chocolat Alsa dans le lait. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse puis battre 5 minutes à vitesse maximale. Dresser la mousse à la poche dans les coupes et réserver au frais au moins 90 minutes.
Le rendement communiqué pour cette mousse est un rendement moyen. Il peut varier selon le matériel utilisé et le temps de foisonnement.

Dosage : 0,96kg (2 sachets)/2L de lait 1/2 écrémé **Rendement :** 8L (100 portions de 80ml= boite de 2*480g)

Liste d'ingrédients : chocolat en poudre 62,5% (sucre, cacao), sucre, cacao maigre (7%), graisse de noix de coco totalement hydrogénée, LACTOSE, gélatine de bœuf, émulsifiants (E 472a, E 471), PROTEINES DE LAIT, stabilisant (alginate de sodium). Peut contenir des traces de: gluten, œuf.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :
- présents dans la recette : **lait-lactose** (lactose, protéines de lait).
- peut contenir des traces : gluten-blé, œuf.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g de produit déshydraté tel que vendu	pour 100ml de mousse préparée selon le mode d'emploi	pour une portion de 80ml de mousse préparée selon le mode d'emploi
Valeur énergétique	420 kcal / 1800 kJ	65 kcal / 260 kJ	50 kcal/ 210 kJ
Graisses	14 g	2 g	1,5 g
- dont acides gras saturés	12 g	1,5 g	1,5 g
Glucides	60 g	8 g	7 g
- Dont sucres	57 g	8 g	7 g
Fibres alimentaires	8 g	1 g	0,8 g
Protéines	11 g	2 g	2 g
Sel	0,12 g	0,05 g	0,04 g

Comme tous nos produits, cette mousse contient moins de **0,1% d'acides gras trans** (pour 100ml de produit préparé).

Pour la restauration collective, le GEMRCN* recommande des portions de mousse de 100ml. La Mousse Chocolat Douceur Alsa permet de préparer 80 portions de 100 ml. Les mousse Alsa préparées contiennent moins 20g de glucides simples totaux et moins de 15% de lipides par portion. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de desserts avec une fréquence d 'apparition dans les menus qui n'est pas limitée.

*GEMRCN : Groupement d'Etudes des Marchés de la Restauration Collective et de Nutrition

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non



Mise à jour en Janvier 2013, n°31020501, rédigée par le service Qualité



Mousse au Chocolat Douceur Alsa

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

<u>DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt</u> : 120 jours

<u>Mode de conservation du produit</u> :
<u>Avant ouverture</u> : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.
<u>Après ouverture</u> : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dans un délai de 24h.

<u>Qualité</u> : Norme ISO 9001: 2000
HACCP en place
Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION NORME GENCOD EAN 13	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE POIDS NET /KG	AVEC POIDS PALETTE POIDS BRUT / KG	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8712100359521	ALSA MOUSSE CHOCOLAT 2x480G						0,960	1,031	170,00	60,00	220,00	2,244
CARTON	8712100102059	6					UC/Cart	5,760	6,433	388,00	183,00	241,00	17,112
COUCHE	8712100359538	12		CARTON	72		UC/Che	69,120	77,196	1200,00	800,00	241,00	231,360
PALETTE	8712100359545	4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	276,480	333,784	1200,00	800,00	1114,00	1,069

Nomenclature douanière : 18069090

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Janvier 2013, n°31020501, rédigée par le service Qualité